

アミューズ2-1

玉ねぎのローストヴァニラ風味 生ハムとビーツソース添え

《材料》

(玉ねぎのロースト) (4人前)

玉葱(小玉)	1個
生ハム	4枚
グラニュー糖	10g
塩	20g
ビーツソース	40g
セイジの葉	4枚
バニラ棒	1/4本(6cm)
無塩バター	50g
コニャック	小さじ1

(ビーツソース) ※作りやすい分量

ビーツ	2個
塩	20g
赤ワインビネガー	30cc
水・挽き白胡椒・バルサミコ酢・EXVオリーブオイル	適量



《作り方》

バニラバター

- ①ボールに柔らかくした無塩バターを入れポマード状に練る。バニラ棒から種を絞り出し泡だて器で良く混ぜる。コニャックを加え合わせる。

《ポイント》

玉ねぎはゆっくり加熱すると甘くなる。170度以下で加熱することで玉ねぎの型を保ったまま、カラメル化せずに加熱でき、また、塩を敷くと底が焦げず、断熱材になる。

玉ねぎのロースト

- ①アルミホイルに塩を小さじ1杯ほど入れ、皮の付いたまま丸ごと玉ねぎを包み、150度のオーブンで1時間ほど焼く。
- ②玉ねぎが焼けたら、頭とお尻を落として、皮を1枚剥く。玉ねぎの層にバニラバターを柔らかく溶かし塗っていく。軽く押さえて型を調える。
- ③フライパンにバターを溶かし、グラニュー糖をふりかけ玉ねぎの断面を下にして中火から弱火でじっくりと焼いて砂糖が溶けて茶色のカラメリゼの状態まで焼く。

ビーツソース

- ①皮を剥かない生ビーツを鍋に入れ、かぶるくらいの水、赤ワインビネガー・塩を入れ火にかける。沸騰したら火を弱め30~45分ほど、竹串が刺さるまでゆでる。ゆであがったら火をとめ、一昼夜冷めるまでおき、煮汁と共に保管する。冷めたら皮を剥いて使用する。
- ②皮を剥いたビーツを一口大にスライスしてミキサーで粉碎する。ボールに移し、塩挽き白胡椒、煮詰めたバルサミコ酢、EXVオリーブと合わせソースとする。

《盛り付け》

ビーツソースを流した皿に半分に切った玉ねぎを乗せ、上に生ハム、揚げたセイジを添え完成。